

IL FOCUS ▶ QUESTO PRODOTTO E I SUOI DERIVATI SARANNO I PROTAGONISTI ALL'INTERNO DELLA FIERA MARCA, APPUNTAMENTO IN PROGRAMMA OGGI E DOMANI A BOLOGNA

Cereali: un bene prezioso da salvaguardare

Con una produzione mondiale annua che supera il miliardo e mezzo di tonnellate, di cui il 25 per cento è costituito da frumento, i cereali sono alla base della nostra alimentazione. Al loro interno è contenuto il glutine, una componente proteica importante che permette la panificabilità delle farine. Pasta, pizza, pane non esisterebbero senza il grano: un elemento prezioso, che occorre tutelare e proteggere.

LA PRODUZIONE

In termini percentuali il cereale più estesamente coltivato è il frumento tenero e duro (32%), a cui seguono il riso (22%), il mais (21%), l'orzo (8%) e, infine, l'avena (2%). In Italia, la ripartizione del frumento duro per aree geografiche vede la netta prevalenza del Meridione, sia in termini di superficie (76%) che di produzione (68%) rispetto al Centro e al Nord.

La maggior parte dei cereali coltivati nel nostro Paese è destinata alla trasformazione in farina. Dal punto di vista qualitativo, il grano duro si differenzia da quello tenero per il contenuto di proteine, che è lievemente superiore, e per i prodotti che derivano dalla macinazione della granella.

Dal grano duro, infatti, si ottengono generalmente semole e semolati dai granuli grossi e con spigoli netti, mentre la macinazione della granella di grano tenero dà vita a farine dai granuli tondeggianti. Inoltre, il grano duro è adatto principalmente per la produzione di pasta alimentare (e di pane), mentre quello tenero per ottenere pane o pasta all'uovo.

I BENEFICI

I cereali hanno enormi benefici per la salute dell'uomo, tanto che secondo alcuni studi scientifici la dieta migliore per ridurre l'ipertensione e abbassare il rischio di disturbi depressivi sarebbe la cosiddetta "Dash", a base di cereali, frutta e verdura. Chi segue un'alimentazione di questo tipo ha meno probabilità di sviluppare la depressione rispetto a chi punta su una dieta ricca di grassi saturi, carni rosse e zuccheri, ma povera di cibi vegetali. Questo vale soprattutto per le persone anziane, ma è una considerazione che si può estendere a tutti. Diversi studi, inoltre, hanno evidenziato la correlazione tra intestino e cervello, scoprendo che i due organi sono connessi molto più strettamente di quanto si credesse un tempo e che una cat-

tiva digestione, ad esempio, può influenzare pesantemente l'umore.

A BOLOGNAFIERE

Farina, pasta, cereali in scatola, ma non solo. La maggior parte dei prodotti derivati dal grano necessita di un corretto packaging, che ne conservi le proprietà nutritive e la freschezza. Sarà questo il tema centrale di Marca Tech, l'appuntamento centrale della XVI edizione di Fiera Marca, in programma oggi e domani a BolognaFiere. Marca è la mostra convegno internazionale dedicata ai brand commerciali, ed è oggi il secondo evento in Europa per il settore Mdd, fra i primi a livello mondiale per importanza. Questa nuova edizione ospiterà oltre 500 aziende, con prodotti a marca del distributore, convegni, workshop e mostre.

All'interno di Marca Tech si svolgeranno molteplici attività seminari indirizzate ai produttori e ai manager responsabili dell'acquisto di materiali, tecnologie e servizi collegati al packaging.

Tanti anche gli eventi, fra i quali la consegna dell'ADI Packaging Design Award, il premio destinato alle cinque innovazioni più interessanti nel comparto degli imballaggi.





DAI CEREALI SI RICAVALO MOLTI ALIMENTI



IL GLUTINE PERMETTE LA PANIFICABILITÀ DELLE FARINE



LA PRODUZIONE MONDIALE ANNUA DEI CEREALI SUPERA IL MILIARDO E MEZZO DI TONNELLATE